



**INNOV'CO**

PROJET  
EXPLORATOIRE  
2023-2024

**Innovations couplées entre  
agriculture, transformation et  
restauration collective pour une  
alimentation bio et durable**

**Coordination**

Marie-Hélène Jeuffroy,  
UMR Agronomie  
marie-helene.jeuffroy  
@inrae.fr

Margot Leclère,  
UMR Agronomie  
margot.leclere@inrae.fr

**Mots-clés**

Innovations couplées  
Restauration collective  
Traque aux innovations  
Conception  
Évaluation multicritère

Pour accélérer la transition vers des systèmes agri-alimentaires durables, la loi Egalim impose à la restauration collective d'acheter au moins 50% de produits durables, dont au moins 20% de produits issus de l'AB. Pour atteindre ces objectifs, les cantines et les acteurs des filières ont dû et devront innover ensemble.

Le projet Innov'Co vise à étudier comment des innovations conçues simultanément dans les secteurs de l'agriculture, de la transformation et de la restauration collective ont émergé et contribuent conjointement à la transition agroécologique des systèmes agricoles et alimentaires. Ce projet a pour ambition de produire :

- une méthode de traque pour identifier et analyser des innovations couplées entre agriculture, transformation et restauration collective,
- des supports de partage de connaissances, qui pourraient accompagner la conception d'innovations couplées dans la restauration collective



## Unités INRAE

**Agronomie**, Palaiseau

**SayFood**, Palaiseau

## Partenaires

Ecocert

UnPlusBio

- un outil simple d'évaluation multicritère des innovations couplées, incluant leur contribution à la durabilité des systèmes alimentaires.



© M. Leclerc

Afin d'atteindre ces objectifs, le projet combinera différentes approches :

- une traque aux innovations couplées auprès d'une diversité d'acteurs (agriculteurs, transformateurs, cuisiniers, élus) de différents territoires dans le but de (i) décrire les nouvelles pratiques mises en œuvre, (ii) formaliser les critères d'évaluation pertinents de leurs points de vue, et (iii) identifier les facteurs de réussite et d'échec de la conception et la mise en œuvre de ces innovations couplées,
- une démarche de co-conception d'un prototype d'outil d'évaluation des innovations couplées,
- une démarche participative pour identifier les connaissances qui pourraient alimenter le processus de conception d'innovations couplées entre agriculture, transformation et restauration collective.

Le projet mobilisera des compétences en agronomie, en sciences des aliments pour les innovations dans le domaine de la transformation ainsi qu'en sciences de la conception et en sciences de la durabilité

**METABIO**



Contact METABIO  
[metabio@inrae.fr](mailto:metabio@inrae.fr)